

Le bel appétit du kebab au pays du jambon-beurre

Qu'il soit kebab, grec ou gyros, ce sandwich moyen-oriental a conquis les centres-ville. Un business juteux qui commence à pâtir d'une concurrence féroce.

Qu'est-ce qui est rond ou long, chaud, épicé et qui remplit à la fois l'estomac des uns et le porte-monnaie des autres ? Réponse : le kebab. Ce sandwich man origines orientales fait un tabac depuis une vingtaine d'années à Tours. A l'origine réservé à un public d'expatriés puis à quelques routards en quête de souvenirs goûteux, le kebab a, depuis, fait du chemin. Il a non seulement conquis un large public, plutôt jeune et ur bain, mais aussi le centre de nos villes. Un vrai phénomène de société. Tours figure parmi les cinq premières villes françaises où le kebab s'est le plus développé. A la rentrée, un restaurant universitaire tourangeau, le Mare Nostrum, y est également allé de son coin à savoir. Pourtant, difficile de savoir combien de sandwicheries de ce



D'origine libanaise, Fatme aime son métier. Elle tient La Feuille de vigne depuis cinq ans, presque un record dans ce secteur.

(Photos NR Jean Décosse)

type existent aujourd'hui en Indre-et-Loire : « A Tours, il s'en ouvre sans cesse, tandis que d'autres ferment », explique Jean-Pierre Cheneveau, inspecteur sa-

lubrité à la ville. On a beaucoup de mal à les suivre... » Amboise et Chinon n'échappent pas, toutes proportions gardées, à la règle. Comment expliquer un tel en-

gouement ? « Parceque pour 4 €, aujourd'hui, tu n'as plus rien », lance Johan, étudiant croisé rue du Commerce, venant ici faire sa quasi quotidienne pause-déjeu-

ner version orientale. « Avec les hamburgers, on a fait une heure après. Les sandwichs classiques ? Bof. » La patrie du traditionnel jambon-beurre, lassée d'un certain laisser aller devant des baguettes mollassomes garnies de jambon phosphaté, tête donc désormais aussi du sandwich oriental. « C'est vrai qu'on a beaucoup de jeunes, sourit Saillier, employé du Carthage. A la fois le midi, mais aussi le soir, très tard. »

tranches d'agneau grillées. Pas assez rentables. Les cônes de viande qui rôtissent la verticale ! sont essentiellement constitués d'un mélange de dinde et de veau. Pour faire passer le tout, des frites, détail purement français.

Les inconditionnels font le bonheur des marchands de ke-babs qui fleurissent dans nombre de quartiers tourangeaux. Pas étonnant car pour beaucoup, ouvrir un kebab permet de créer son affaire sans trop débours. On peut commencer avec 10.000 à 15.000 € en poche, hors pas-de-porte évidemment. Un succès qui, du coup, durcit la concurrence. « Beaucoup de jeunes pensent qu'il est facile d'ouvrir un ke-bab », explique Fatme, patronne de La Feuille de vigne. C'est un métier de bossou où il ne faut pas compter ses heures. Et puis, trop de gens font n'importe quoi, travaillent mal. Moi, pour 4 €, je ne lésime pas sur la viande. Je tiens depuis cinq ans simplement parce que j'ai réussi à fidéliser une clientèle. »

S'il reste difficile de faire le tri entre une oasis de savoir-faire et un bouti-boui crasseux, le kebab a encore de beaux jours devant lui. Dans l'Ouest, la galette-saucisse fait figure de breizh-kebab. A quand le kebab aux rillons ?

Valérie TALMON

Dinde et veau pour la viande et des frites un détail purement français

Pour 9 € en moyenne, que nous offre donc ce petit sand-wich ? Plusieurs écoles coexistent : le petit pain long a ses adeptes, tout comme la galette ronde, d'origine libanaise. A l'intérieur, de la salade, quelques rondelles de tomates et d'oignons, de la sauce (ketchup, mayonnaise, sauce blanche ou harissa). Mais surtout de la viande. A Tours, il semble quasi impossible de trouver un kebab « comme là-bas » avec de fines

Du riffi dans le sandwich ?

Grand succès auprès des jeunes, le kebab a parfois mauvaise presse. En octobre dernier, des « descentes » dans les points de veille du Vieux-Tours, unis sans forces de police, inspection du travail et services sanitaires, n'ont pas révélé de problèmes majeurs. « Les restaurants sont contrôlés tous les cinq ans, mais les kebabos tourangeaux un peu plus, explique-t-on aux Services vétérinaires. Nous contrôlons une centaine « réajustements dans le département chaque année. En général, la viande, congelée, est à base de volaille, elle est peu mani-pulée et très cuite, donc nos services n'ont pas constaté de gros problèmes. »

Mais bien sûr, cela reste du a général. Car, dans le passé,

sauce vert de gris et viande avariée ont tout de même été trouvées... Heureusement, le Colti (Comité organisationnel de lutte contre le travail illégal) veille : « les problèmes les plus fréquents sont la main-d'oeuvre d'origine annexée d'origine étrangère non-déclarée et des filières d'approvisionnement floues », explique Josiane Nicolas, inspectrice du travail membre du Colti. « Mais on ren-contre souvent ce type d'infraction ailleurs, notamment les restaurants chinois. »

Du côté du Parquet, pas de cas de blanchiment d'argent à déclarer. Le Colti a toutefois dressé ce secteur des kebabos comme sa priorité dans les semaines à venir...

Un resto kebab typique, c'est une musique orientale, des photos jaunes du Liban ou de Grèce, des tables dépareillées... Rien de tout cela chez Nabab Kebab, la petite chaîne tourangeole qui monte. Les puristes diront que ces établissements sont plus proche, (le Mac Do que du kebab du coin de la rue. Certes. Mais certains y trouvent leur compte, notamment Hakim Benetmane. « J'étais dans le commerce avant d'ouvrir ma première affaire à Tours, place Jean-Jauresil y a trois ans, explique ce businessman de 23 ans. Comme il n'existe pas de chaînes de kebab, j'ai décidé d'occuper le créneau. » Il ouvre une se-conde affaire, dans le Vieux-Tours, puis une autre, avenue Grammont. Il est aussi l'heureux propriétaire d'Allô Kebab, le premier service de livraison de kebab à domicile.

« Une affaire finance l'autre, ex-

Nabab Kebab, la petite chaîne qui monte

plique-t-il. Dans quelques semaines, j'ouvre un quatrième établissement rue de Bordeaux. » Si ces snacks lui appartiennent à 100 %, il vient de lancer le concept en franchise. Il formera des franchisés, qui lui reverseront des royalties pour avoir le droit d'employer le nom de Nabab Kebab. « Mon objectif est d'ouvrir une centaine de points de vente en France d'ici 2010. Le potentiel est énorme. » Certes, on est loin des kebabos tradi-tionnels. Ici, il est affiché un euro de plus qu'ailleurs. Mais Hakim sait y faire : les règles d'hygiène sont largement placardées et, surtout, il a su séduire les médias. « Après mon passage dans " Combien ça coûte ? ", mon chiffre d'affaires a été multiplié par 10. » L'ascension devrait se poursuivre puisqu'il passera en février dans " Capital ".



Uniforme de rigueur pour les employés et recettes « occidentalisesées » : Nabab kebab serait-il le chaînon manquant entre Orient et Mac Do ? (Photo NR, Jean Décosse)

V.T.